



WÜRMLI
100 Jahre vom Feinsten

**FLEISCH VOM
FEINSTEN!**



AUS LIEBE

UNSER BETRIEB - PERSÖNLICH, FLEXIBEL UND VIELFÄLTIG

Foto © www.berg-ag.ch

Wir freuen uns, dass wir den Betrieb bereits in vierter Generation führen dürfen. Mit Fachwissen und Liebe zum Detail sind wir im Bereich Catering, Gastro - nomiebelieferung, Detailverkauf und als klassische regionale Fleischwerkstatt tätig.

- Total 54 Vollzeitstellen verteilt auf 100 Mitarbeiter/innen
- Fachgeschäft im Dorfkern von Elgg
- Fachgeschäft im Volg in Neftenbach
- Eigene Fleischwerkstatt und Wurstküche
- Gastronomiebelieferungen, 7 Touren pro Tag
- Workshops für Kochlehrlinge
- Würmli-Catering für Privat- und Firmenanlässe
- Mittagsverpflegungen für Kantinen, Heime und Kindertagesstätten
- Caterings und Belieferung in der Schifffahrt und in Stadien
- Gesunde Mittagsverpflegung

1920

Ernst Würmli gründet in Elgg das Geschäft.

1955

Ernst und Annemarie Würmli-Läubli übernehmen das Geschäft in zweiter Generation.

1983

Markus und Karin Würmli übernehmen das Geschäft in dritter Generation.

2004

Die Einzelirma wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt.

2009

Die Produktion wird nach Frauenfeld verlagert.

2010

Betriebszertifizierung mit Gütesiegel Culinarium und Suisse Garantie.

2012

Andreas Würmli übernimmt das Geschäft in vierter Generation.

2015

Das neue Betriebsgebäude in Gundetswil wird bezogen.

2017

Unser zweites Detailgeschäft im Volg in Neftenbach wird eröffnet.

2017

Eigener Schlachtbetrieb in Kollbrunn.

DAFÜR STEHEN WIR

Wir sind ein Familienbetrieb in vierter Generation und veredeln Schweizer Fleisch aus lokaler Aufzucht. Wir beliefern zahlreiche Gastronomiebetriebe und betreiben einen Catering-Service mit frischer, saisonaler und regionaler Küche. In unseren Fachgeschäften in Elgg, Neftenbach bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl an erlesenen Fleischstücken, Spezialitäten aus unserer Wurstküche, saisonale Köstlichkeiten rund ums Essen und täglich frische Menüs an. Mit Innovation und gelebter Handwerkskunst entwickeln wir ständig neue Produkte und Dienstleistungen, die unseren Kunden einen Mehrwert bringen. Die uneingeschränkte Transparenz vom Einkauf bis zum Genuss schafft das notwendige Vertrauen für unsere Kunden und Endkonsumenten.

HAUPTSITZ

Metzgerei Würmli AG
Püntstrasse 35
8543 Gundetswil
T 052 369 25 25

Kein Verkauf, Besuche auf Anfrage



Foto © www.berg-ag.ch





UNSERE FACHGESCHÄFTE

EIN GROSSES ANGEBOT MIT
SCHNELLER VERFÜGBARKEIT

In unseren Fachgeschäften in Elgg und Neftenbach bieten wir Ihnen ein grosses Fleischangebot aus der Region sowie ausgewählte Spezialitäten.

- Grosse Auswahl an hausgemachten Charcuterie- und Wurstwaren
- Regionale und saisonale Fleisch- und Fischspezialitäten aus zertifizierten Betrieben
- Spezialitäten wie Fondue Chinoise oder Bourguignonne frisch geschnitten
- Grosses Angebot an Spezialitäten
- Diverse Antipasti und über 10 verschiedene hausgemachte Saucen
- Kalte Platten und hausgemachte Apérospezialitäten
- Weine aus der Region Ostschweiz sowie diverse Geschenkartikel
- fixfertige hausgemachte Gerichte aus dem Weckglas

NEFTENBACH

Mitteldorfweg 2
8413 Neftenbach
T 052 315 37 37

ELGG

Kirchgasse 7
8353 Elgg
T 052 369 25 20



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN
finden Sie auf unserer
Webseite unter:
wuermli.ch/fillialen



NACHHALTIG & ÖKOLOGISCH

WER AUFHÖRT, BESSER ZU WERDEN, HAT
AUFGEHÖRT ZU SEIN (PHILIP ROSENTHAL)

Auf unser bestehen von über 100 Jahren sind wir unglaublich stolz. Das ist in der heutigen Zeit schliesslich etwas Besonderes. Ohne Wandel und Veränderungen wären wir nicht dort, wo wir heute sind. Doch wir stehen auch in der Verantwortung für die Zukunft unserer Kunden, unserer Mitarbeiter und unserer Umwelt. Seit dem 01.01.2020 gehen wir daher einen weiteren Schritt nach vorne. Wir verzichten auf überflüssige Wegwerf-Verpackungen aus Plastik und gehen auf den Mehrweg und biologisch abbaubare Materialien über. Untenstehend finden Sie alle Informationen zu unserem nachhaltigen und ökologischen Konzept.

Mittagsmenüs: Wir bieten unseren Kunden die Möglichkeit zwischen zwei Varianten zu wählen. Entweder erhalten Sie unsere Menüs in unserem neuen Mehrweggeschirr für ein einmaliges Entgelt oder in einer biologisch abbaubaren Variante für jeweils einen Aufpreis. Einkaufstüten: Künftig erhalten Sie unsere Einkaufstüten gegen Entgelt.

Salatsaucen: Unsere beliebten Salatsaucen bekommen Sie in Glasflaschen abgefüllt. Beim ersten Kauf zahlen Sie einen einmaligen Pfand. Danach erhalten Sie beim Retournieren der Glasflasche unsere Saucen zum gewohnten Preis.

Grillsaucen: Hier bieten wir unseren Kunden einen Offenverkauf an. Auf Wunsch können die Saucen gegen ein Entgelt - in Weckgläser abgefüllt werden.

Verpackung: Wir verwenden ausschliesslich Metzgerpapier und Papiertüten zum Verpacken Ihrer Einkäufe. Auf Plastiktüten wird komplett verzichtet. Unsere fixfertigen Gerichte sind in Weckgläsern erhältlich.

Starten Sie mit uns in eine plastikfreie Zukunft. Wir danken Ihnen schon jetzt im Namen aller künftigen Würmli-Kunden-Generationen.

GESCHENKE UND INDIVIDUELLES

Wir stellen Firmengeschenke (für Weihnachten, Ostern etc.) individuell zusammen und versenden alles auf Wunsch direkt an die vorgegebene Adresse des Kunden.

MITTAGMENÜS IM TAKE AWAY

Beziehen Sie täglich frisch gekochte Menüs für CHF 10.00 im Take Away:
Dienstag bis Freitag
11.30 bis 12.15 Uhr
Die Menüs werden in unserer Cateringproduktionsküche in Gundetswil gekocht. Wir legen dabei grossen Wert auf ausgewogene und nahrhafte Kost zu erschwinglichen Preisen.



SPEZIALITÄTEN-LADEN
in Elgg und Neftenbach
Öffnungszeiten & Standort:
wuermli.ch/kontakt



MITTAGSMENÜS
11.30 bis 12.15
in Elgg und Neftenbach



Innovation und gelebte Handwerkskunst sind für uns wichtig. Unsere Mitarbeiter erstellen mit Fachwissen und Liebe zum Detail die Hausspezialitäten.

REGIONALITÄT UND RÜCKVERFOLGBARKEIT

Unser Fleisch stammt von Schweizer Bauern aus der Region, die Wert legen auf tiergerechte Haltung und einen ethisch einwandfreien Umgang mit den Tieren.

Langjährige und konstruktive Zusammenarbeit mit Landwirten aus der Region sowie der eigenständige Vieh-Einkauf sind für uns sehr wichtig. Wir wollen wissen, woher unser Fleisch stammt und wie die Tiere aufgezogen wurden. Die Tiere werden vom Besitzer selber zur Schlachtung gebracht, dadurch garantieren wir kürzeste und schonende Transportwege. Für uns steht der ethisch einwandfreie Umgang mit unseren Schlachttieren an oberster Stelle. Zudem verhindert der Transport durch die Bezugsperson Stress bei den Tieren, was qualitativ hochwertiges Fleisch zur Folge hat.

Wir bilden aus.

Wir unterstützen junge Menschen auf dem Weg in die Berufstätigkeit, fördern ihre Stärken und binden sie aktiv in unsere Arbeitsprozesse ein. In der Lehrlingsausbildung bekommen die Auszubildenden vollstes Vertrauen und dürfen bereits sehr früh eigene Projekte umsetzen und unser Unternehmen auch nach aussen repräsentieren. Somit erhalten sie einen vollumfänglichen Einblick in die Unternehmensstruktur und Arbeitsprozesse.

INNOVATION UND TRADITION

Wir entwickeln ständig neue Produkte und Dienstleistungen, um für unsere Kunden einen Mehrwert zu generieren.

Mit wöchentlich wechselnden Aktionen und Mittags-Menu-Vorschlägen tragen wir den saisonalen Wechseln Rechnung. Gerne beraten wir unsere Kunden bei der Zusammenstellung ihrer Menüs oder stehen für allergikergerechte Menüs mit Rat und Tat zur Seite. Eine ständige Überwachung unserer Produktequalität sowie die Selektion von Zutaten und Rohstoffen unserer Produkte unter ökologischen und regionalen Gesichtspunkten, garantieren für unsere Kunden höchste Qualität. Unser Ziel ist das Zusammenbringen von Innovation und gelebter Handwerkskunst. Wir sind kein Industriebetrieb und wollen es auch nicht werden. Fachmannswissen, Berufsstolz und die Liebe zum Detail sind entscheidend bei der Herstellung unserer Hausspezialitäten!

REGIONALE PARTNER

Wir arbeiten eng mit unseren Lieferanten zusammen. Gemeinsam erzeugen wir gesunde und hochwertige Produkte.

Mit unseren Partnern aus der Region pflegen wir langjährige Beziehungen, denn wir wollen wissen, woher das Vieh kommt und wie es gehalten und gefüttert wird. Wir sind überzeugt, dass eine art- und tiergerechte Haltung und Fütterung die Grundlagen für gesunde Tiere sind. Und dies wiederum ist die Basis für die Qualität von Fleisch, die wir unseren Kunden bieten wollen.

STRENGE RICHTLINIEN

Die von uns an die einheimischen Bauern gestellten Anforderungen für eine umwelt- und tiergerechte Produktion sind streng. Eine umweltgerechte Produktion ist die Basis für hochwertige und gesunde Produkte.

GÜTESIEGEL CULINARIUM

Mit qualitativ hochstehenden saisonalen Lebensmitteln aus der Region unterstützen wir Brauchtum und Tradition. Werte, zu denen wir stehen.

Mit diesem Zertifikat untermauern wir Werte, die wir schon lange leben:

«Das Beste aus der Region»



Generationengemeinschaft Karl und Rolf Müller in Schlatt



HERZ- HAFTES

TÄGLICH, INDIVIDUELL UND
NACHHALTIG



Arthur Küpfer in Hofstetten

TRANSPARENZ

Wir stehen voll und ganz hinter unseren Produkten. Gerne öffnen wir unsere Türen für Sie.

Fleisch als wertvolles Lebensmittel steht im kritischen Fokus der Öffentlichkeit. Wir wollen Vertrauen schaffen, indem unsere Prozesse, vom Vieheinkauf bis zum Endprodukt, uneingeschränkt transparent sind. Es freut uns, dass viele unserer Kunden dies genauso sehen und an ihre Kunden weitergeben.

BESICHTIGUNGEN

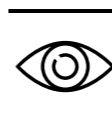
Wir führen Sie durch unseren Betrieb, damit auch Sie sicher und mit gutem Gefühl hinter unseren Fleischwaren und Spezialitäten stehen können.

ZUSAMMENARBEIT MIT UNSEREN PARTNERN

Erfolg bedeutet für uns, gemeinsam nach der besten Lösung zu suchen und unser Bestes zu geben.

Wir sehen unsere Kunden als Partner. Ziel muss der Erfolg aller Beteiligten sein. Dies gelingt nur mit offener Kommunikation. Wir arbeiten lösungsorientiert und verstehen uns als Dienstleister im eigentlichen Sinn:

Wir freuen uns dem Kunden, immer wieder hervorragende Leistungen anzubieten.



BESICHTIGUNGEN
ab Gruppen von 10 Personen
Reservation: T 052 369 25 25



Unsere regionalen Partner führen ihre landwirtschaftlichen Betriebe äusserst vorbildlich, um die strengen Anforderungen für eine umwelt- und tiergerechte Produktion zu erfüllen.



Ihre Anliegen sind uns nicht wurst

Gerne berate ich Sie in allen Versicherungs- und Vorsorgefragen.

Marko Gasparevic, Verkaufsleiter
Telefon 052 224 26 07, marko.gasparevic@axa.ch

AXA Generalagentur Christian Werenfels
Zürcherstrasse 12, 8401 Winterthur

Leidenschaft für Qualität. Seit 1935. Profitieren Sie von unserer Kompetenz.

Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 · CH-5608 Stetten
t +41 56 485 93 93 · verkauf@pacovis.ch · pacovis.ch/stetten

Happy to Serve.



PRODUKTION

TÄGLICH, INDIVIDUELL UND NACHHALTIG



WURSTEREI

ÜBER 70 PRODUKTE AUS EIGENPRODUKTION

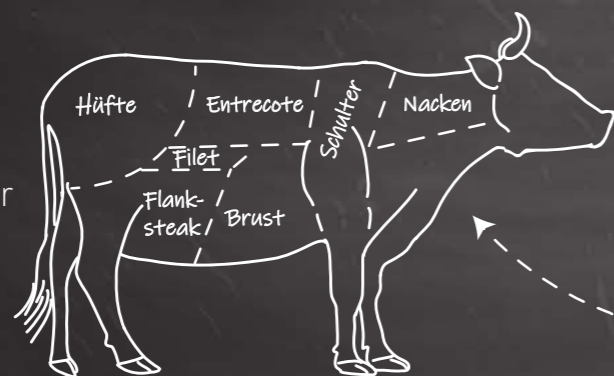
KEY FACTS ÜBER WÜRMLI

1768m² Produktionsstätte

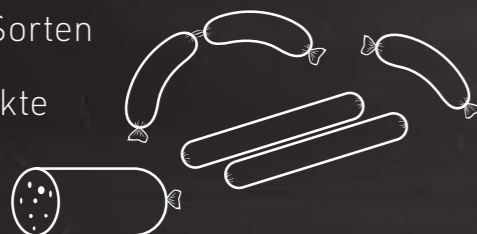


- 8 Kühltransporter
- 5 PW
- 5 Kühlanhänger

ca. **150** Rinder im Jahr



21 Brät-Sorten
70 Produkte



ca. **600** Kälber im Jahr



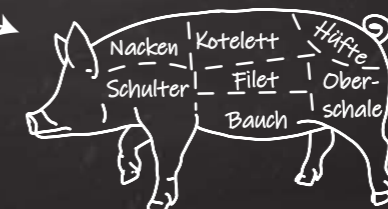
WÜRMLI



ca. **1.200.000** Portionen Wurst im Jahr



ca. **150.000** kg Wurst im Jahr



ca. **1600** Schweine im Jahr



RARITÄTEN UND DELIKATESSEN

EIN GROSSES ANGEBOT MIT SCHNELLER VERFÜGBARKEIT



GRILL

BRUTZELND LECKERE SOMMERCATERINGS VOM GRILL

FRISCHE UND WAREN-VERFÜGBARKEIT

Wir liefern täglich frisch. Dadurch können Sie vom breiten Angebot, den saisonalen Spezialitäten und wöchentlichen Aktionen profitieren.

Aufgrund der hauseigenen Fleischwerkstatt und Wurstküche können wir einen hohen Produktionsrhythmus sicherstellen. Wir können somit kurzfristig handeln, haben eine hohe Warenverfügbarkeit und garantieren

jederzeit die Frische unserer Produkte. Wir sind klein genug, um auf Ihre Wünsche einzugehen, und doch gross genug, um Frische und Warenverfügbarkeit zu gewährleisten.

SPEZIFISCHES ANGEBOT

Wir kennen unsere Kunden und achten beim Bereitstellen der Lieferungen auf die besonderen Anforderungen jedes Betriebs.

KUNDENSPEZIFISCHE ANFERTIGUNGEN

Auf Wunsch produzieren wir exklusiv für Sie nach Ihrem Rezept und stehen auch für kurzfristige Lieferungen bereit.

Mit viel Liebe zum Detail verarbeiten wir die Tiere von «Nose to Tail». Individuelle Zuschnitte nach Ihren Rezepten, Zutaten oder Mengeneinheiten bereiten wir in unserem eigenen Schlachtbetrieb sehr gerne zu. Eine flexible, schnelle und saubere

Arbeitsweise mit Respekt vor dem Tier ist unsere Kernkompetenz und liegt uns am Herzen. Für spezielle Anlässe stellen wir Ihnen auf Anfrage auch gerne Material wie Grill, Hot-Dog-Maschinen, Geschirr oder Chafing Dishes (Behälter zum Warmhalten der Speisen) zur Verfügung.



LIEFERDIENST

Frauenfeld: 2 x täglich
Winterthur: 2 x täglich
St. Gallen: 1 x täglich
Zürich: 1 x täglich
Schaffhausen: 1 x täglich

INFORMATIONEN UND AKTIONS-LETTER

wuermli.ch



Genuss aus der Schweiz.
FÜR ALLE.

Wick AG
Juchstrasse 29
CH-8500 Frauenfeld

+41 52 744 55 66
www.wick.swiss
info@wick.swiss



Greuterhof Islikon
Hauptstrasse 15
8546 Islikon TG

Tel +41 52 375 12 35
www.greuterhof.ch
info@greuterhof.ch



**«Üsi Originau
Tessiner Spezialitäre
si eifach e Gnuss.»**



Ä Portion Tradition.

www.bigler.ch
f i t y



TISCHLEIN DECK DICH

INDIVIDUELL AUF IHRE
WÜNSCHE ZUGESCHNITTEN

CATERING-SERVICE

Die Kernkompetenz unseres Caterings ist die frische, regionale Küche. Im Einklang mit unserem zuvorkommenden, herzlichen Personal bieten wir Ihnen ein unvergessliches Erlebnis. Dank unseres eigenen Metzgereibetriebes und regionalen Lieferanten können wir Ihnen höchste Qualität garantieren.

Wir freuen uns, Sie bei Firmenanlässen, Generalversammlungen, Business oder Public Events aber auch im privaten Rahmen bei kleinen und grossen Feiern, Hochzeiten oder Geburtstagen zu verwöhnen. Unser breites Angebot bietet höchste Flexibilität, sodass in einer persönlichen Beratung auf all Ihre Wünsche eingegangen und ein perfektes Catering zusammengestellt werden kann.

BIS INS DETAIL GEPLANT

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen den kompletten Event von 10 bis 2000 Personen. Von der passenden Location übers Mobiliar, Personal bis hin zur ausgefallenen Dekoration, kreieren wir für Sie den perfekten Anlass. Seien Sie unser König und lassen Sie sich von uns bedienen.

DIE PACKAGES

Wählen Sie aus unseren Packages das passende Angebot für Apéro, Hauptgang und Dessert. Gerne bereiten wir auch etwas Spezielles oder einen Herzenswunsch für Sie zu. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Infos zu den Packages finden Sie unter: www.wuermli.ch/catering

Nina Wägeli
Zum Rappen
Unterdorf 11, 8524 Buch

Rappenhof
Wägeli Weinbau

www.rappenhof.ch

MENÜS

Vorspeisen, Hauptgänge,
Desserts sowie Fondues

BUFFETS

Sommerliche und
bodenständige
Buffets, Brunchbuffets
und vieles mehr

GRILL

Grillplatten, Spiedini und
viele Beilagen

APÉRO

Feines aus dem Glas,
Klassiker und überraschende
Kreationen

GETRÄNKE

Erfrischendes zum Essen

PERSONAL

Für einen reibungslosen
Ablauf



Getränke Hahn AG
Langfeldstrasse 58
8500 Frauenfeld

T +41 (0) 52 728 99 11
F +41 (0) 52 728 99 10

info@getraenke-hahn.ch
www.getraenkehahn.ch

**Weingut
Hausammann**

[iselisberger.ch](http://www.iselisberger.ch)

ELGG

Filiale Elgg
Kirchgasse 7
8353 Elgg
T 052 369 25 20

NEFTENBACH

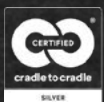
Filiale Neftenbach
Mitteldorfweg 2
8413 Neftenbach
T 052 315 37 37

GUNDETSWIL

Metzgerei Würmli AG
Püntstrasse 35
8543 Gundetswil
T 052 369 25 25

CATERING

Würmli Catering AG
Püntstrasse 35
8543 Gundetswil
T 052 369 25 27



Höchster Standard für Ökoeffektivität.
Cradle to Cradle Certified®-Druckprodukte
hergestellt durch die Vögel AG.